

■ Vins

VINS BLANCS

'CHATELET' - LANGUEDOC ROUSSILLON « *Découverte* »75cl 17 €

Domaine Cros Pujol

Ce mélange des deux cépages apportent un équilibre parfait, une super fraîcheur et une belle minéralité grâce au chardonnay, et un côté citronné grâce à la rolle qui donne du peps à tout ça. Le compagnon des apéritifs par excellence !!!

COTES DE GASCOGNE (Moelleux) - SUD OUEST « *Gourmandise* »75cl 15 €

Domaine Cambos

Sucré et très gourmand avec ses notes de coing et de mandarine, en apéritif ou avec un dessert, il accompagnera parfaitement les goûts de chacun.

VINS ROSES

'BELLE ÉMILIE' - VALLE DU RHÔNE « *Passe Partout* »75cl 12 €

Domaine Chartreux

Rosé frais et fruité sans prise de tête, il accompagnera dignement viande blanche, pizzas et vos apéritifs. Le couteau suisse des rosés.

'ROSE DE JULIETTE' - LANGUEDOC - ROUSSILLON « *Pépites* »75cl 15 €

Domaine Mas Fabregous

Le rosé barbecue sans hésitation !! Il peut être servi en apéritif bien sûr, mais là où il se démarque c'est lorsqu'il accompagne des mets. Salade fraîcheur, tartines, pizzas ... et bien sûr grillade !! Un rosé fruité et gourmand.

'WINE O'CLOCK' - PROVENCE « *Rosé Piscine* »75cl 16 €

Domaine O'Clock

Un vrai rosé de Provence comme on les aime. Rafraîchissant et fruité, il se déguste en terrasse sans modération avec les copains.

VINS ROUGES

'PETIT PONT' - LANGUEDOC ROUSSILLON « *Passe Partout* »75cl 12 €

Domaine Robert Vic

Nez très expressif de fruits rouge éclatant. La bouche est ronde et fraîche soutenue par du fruit, du fruit, encore du fruit. Un vrai vin de soif !

COTES DU RHÔNE - VALLEE DU RHÔNE « *Valeur Sure* »75cl 15 €

Domaine Chartreux

Côtes du Rhône tout à fait classique, mais équilibré. Tanin fondu, fruit noir légèrement confit qui accompagnera des mets relevés pour être en accord avec son caractère.

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - VAL DE LOIRE « *Légèreté* »75cl 16 €

Domaine Plessis

Un vin en toute légèreté, fruité avec des tanins fondus. Un vin rouge sans prétention, mais qui s'accordera avec beaucoup de mets sans les dénaturer.

BORDEAUX COTES DE BLAYE - BORDELAIS « *Charnu* »75cl 17 €

Château La Motte

Un vin plus masculin, avec ses notes de fruits noir confits et des tanins légèrement accrocheurs, pour donner un tout équilibré, gourmand et rond.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COLLET *La bouteille*75cl 39 €



Menu

Édition 2018 - N° 3

Tous nos plats sont « faits maison »



Engagement qualité :

Nous utilisons des produits frais de qualité. Notre pâte à pizza est faite chaque jour par nos soins avec de la farine de haute qualité importée d'Italie.

■ Focaccia...

Focaccia est un pain de forme plate et cuit au four. Originaire d'Italie, elle est également considérée comme la version italienne de la fougasse. Elle peut être agrémentée d'autres ingrédients. Elle est généralement assaisonnée avec de l'huile d'olive et du sel, et parfois des herbes, et éventuellement saupoudrée d'oignon, fromage, viande ou légumes.

Suite de l'article page 3

■ À voir aussi Assiettes...

Suite de l'article page 3

Boissons

Une boisson est un liquide destiné à la consommation. On trouve des boissons froides ou chaudes, gazeuses, alcoolisées ou non alcoolisées.

Suite de l'article page 4

NEWS

LA PAUSE GOURMANDE PÈRE & FILS

PIZZAS FRAÎCHES ARTISANALES



NOUVEAU POINT DE VENTE à emporter de La Pause Gourmande sur le parking du 8 à Huit à GIAT du mardi au dimanche de 17 h à 21 h 30



■ Apéritif 2,60 €

Kir Royal (KIWI, PÊCHE, FRAISE, CERISE, CASSIS, FRAMBOISE)

Rosé cassis ou pamplemousse

Sangria

Bière Heineken, 1664

Pelforth brune.....2,90 €

Supp. Sirop 0,20 €

Lambrusco rouge ou rosé 75cl..... 15 €

Vin italien légèrement pétillant, idéale pour l'apéritif.



■ Boissons

JUS DE FRUITS.....25 cl.....2,00 €

abricot, ananas, fraise, orange, pomme

CANETTE.....33 cl.....2,00 €

Coca Cola, Coca Cola light, Panaché, Sprite, Perrier, Orangina, Oasis tropical, Ice Tea pêche

BOUTEILLE D'EAU.....50 cl.....1,50 €

SAN PELLEGRINO.....1L.....3,50 €

EVIAN.....1L.....3,50 €

Pichet de PETIT PONT - LANGUEDOC.....25cl.....3,50 €

50cl.....6,30 €

Le verre.....12,5cl.....2,60 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....1,30 €

Café allongé.....1,40 €

Café noisette.....1,30 €

Café décaféiné.....1,40 €

Café crème.....1,50 €

Thé ou Infusion.....1,60 €

VERTICE : crème fraîche, fromage, tranches de lard, raclette, pommes de terre

MONTAGNA : crème fraîche, sauce tomate maison, fromage, pommes de terre, jambon blanc, raclette, chorizo

MAGARITA : sauce tomate, fromage, olives 9,90 €

MILANO : sauce tomate, fromage chèvre, chorizo

TOSCANA : sauce tomate, fromage, viande hachée, lard, olives, chorizo, persillade

BRESOLA : sauce tomate, fromage, fines tranches de mozzarella, pesto, charcuterie italienne

SPEZIA : sauce tomate viande de volaille épicée, sauce blanche à la sortie du four

+1€ LA SAINT JACQUES : crème, fromage, Saint Jacques, champignons frais, persillade

LA POLLO : sauce tomate, crème, fromage, poulet, champignons, persillade, copeaux de grana padano

REGIONE : crème, fromage, lard, poulet, pommes de terre, persillade, crème à la sortie du four

■ Pizzas 11€90

GORGONZOLA : crème, fromage, bœuf haché, bleu italien

MIELE DI CAPRA : crème, fromage, jambon blanc, fromage de chèvre, miel

VESUVIO : sauce tomate maison, fromage, chorizo, tranches de lard, tranche de mozzarella

REGINA : sauce tomate maison, fromage, jambon blanc, champignons de Paris frais

QUATTRO FROMAGGIO : sauce tomate maison, mozzarella, bleu italien, raclettes, chèvre

BOLOGNESE : sauce tomate maison, fromage, bœuf haché, tomates confites, copeaux de grana padano

PANCETTA DI FROMAGGIO : sauce tomate maison, fromage, bœuf haché, tranches de lard, tomates confites, cheddar, sauce burger

CALZONE : sauce tomate maison, fromage, jambon blanc, champignons de Paris frais, œuf (chausson)

NAPOLETANO : sauce tomate maison, fromage, anchois, tomates confites, olives, persillade

■ Roll wraps 11 €90 (sur place accompagné de pommes de terre rôties)

ROLL SPEZIATO : Salade verte, tomates confites, viande kebab de volaille assaisonnée, cheddar, sauce blanche

ROLL CLASSICO : Salade verte, tomates confites, 100% filet de poulet, tranches de mozzarella, sauce du chef

ROLL MEATZZA : Salade verte, tomates confites, bœuf haché cuisiné, cheddar, sauce burger



■ Les salades 11 €90

SALADE CÉSAR : Salade verte, tomates confites, œuf dur, filet de poulet rôti, croûtons, pétale de grana padano, pignons de pin, sauce césar

SALADE PIÉMONT : Salade verte, tomates confites, œuf, pommes de terre rôties, charcuterie italienne, focaccia de bleu italien légèrement toastée

SALADE VENTRIGLIO : Salade verte, tomates confites, œuf, gésiers de volaille, pommes de terre rôties, croûtons

SALADE INSALATA DI CAPRA : Salade verte, tomates confites, charcuterie italienne, pommes de terre rôties, focaccia de chèvre, pesto

CARPACCIO DI MANZO : Carpaccio de bœuf assaisonné à l'italienne, pesto, tomates confites, copeaux de fromage italien accompagné d'une focaccia tomates cuisinées à la mozzarella

FORMULES

ENFANT8,90 €

Pizza (jambon fromage ou 4 fromages ou bolo) ou poulet (pommes de terre rôties ou penne rigate) + 1 boisson au choix + glace + bonbons Haribo



GOURMANDELE MIDI 16,90 €

LE SOIR 17,90 €

1 plat au choix sur la carte + 1 boisson* + 1 dessert au choix + 1 café

* boisson comprise : verre de vin, bière (sauf pelforth 0,50€ supp.), apéro, soda, jus de fruits.



SPÉCIALITÉ DU MOMENT DU CHEF

À DÉCOUVRIR SUR PLACE 12,90 €